

Турецкая кухня входит в тройку лучших кухонь мира (после французской и китайской); она славится своим многообразием и древностью. Она уходит своими корнями в Османскую империю. В знаменитой Османской империи еда возводилась в культ. Представьте себе Дворец Топкапи в Стамбуле. Там в XVII в. жило около 13 тысяч поваров, причем каждый специализировался в приготовлении только одного блюда. Во Дворце ежедневно кормились 10 тысяч человек, в знак особой милости знатым горожанам отправлялись корзины с едой. Турецкая кухня радуется своим разнообразием. Рецепты восточных блюд складывались на протяжении долгого времени, и по сей день их бережно хранят почитатели кулинарного искусства. Кухня этого народа никого не оставляет равнодушным, ведь блюда приносят истинное наслаждение. Огромное значение в стране придавалось качеству продукции. Караваны вывозили из Турции продукты, напитки, специи, но только по разрешению специальной организации, ставящей свой знак качества. Честные торговцы, члены этой организации, объявлялись святыми и могли в праздничные дни возить разукрашенные телеги с товаром по столице. На турецкую кухню сильно влияет ислам (соблюдение поста в рамадан, запрет на свинину, алкоголь и т. д.). Сказалась и многонациональная история страны. На территории современной Турции в разные времена жили греки, ассирийцы, персы, арабы, сельджуки, турки, курды, армяне и другие народы; каждый внес свой вклад в развитие культуры (в том числе и кухни). В результате турецкая кухня является частью средиземноморской, не сильно отличаясь от греческой и балканской.



Турецкая кухня характерна использованием большого количества овощей в своих блюдах: это и перец, и помидоры, баклажаны. Количество вкусных блюд в турецкой кухне из баклажанов поражает.



Турки неторопливы (обед может длиться 4-5 часов), никогда не едят в одиночку, не перекусывают на ходу, склонны к торговле (продавец всегда угостит покупателя чаем или кофе). На завтрак подают хлеб, сыр, маслины и чай. Обед состоит из трех и более блюд, не считая салатов. Трапеза состоит из мезе (закусок), основных блюд и десертов. К мезе относятся оливки, салаты, маринованные овощи, грибы, сыр, кусочки медовой дыни, рыба, жареные мидии, пирожки, кальмары, фаршированные яйца, соус из йогурта с чесноком и свежий хлеб. С хлебом в Турции связано много традиций - ведь эта страна в прошлом была "хлебной корзиной мира". Здесь считают, что «стол, накрытый без хлеба, подобен цветнику без роз». Наличие хлеба и любых мучных изделий здесь считается признаком изобилия и благоденствия. В пищу употребляют только свежую выпечку.

Разновидностей национального хлеба достаточно много: белый хлеб – эгмек, кольца, посыпанные кунжутом – симит, плоские лепешки – pide.



Необыкновенны на вкус и многообразные мясные блюда - это пилав, кебаб. Кебабы готовятся на огне или углях, иногда в посуде, но без воды. Своим вкусом кебабы обязаны великолепному качеству мяса племенных баранов и рогатого скота, выращиваемого на открытых пастбищах. Плов в Турции готовят не только из привычного нам риса, но и из пшеницы, обязательно с использованием овощей. Турки очень любят всевозможные фрикадельки, бифштексы из ягнятины, запеченную баранину с овощами и многое

другое. Достойное место в турецких блюдах занимают и морепродукты. Рыбу любят запекать и жарить на гриле. Из рыбы и морепродуктов готовят очень много блюд, например, долму, плов, салаты. Кисломолочные продукты пользуются огромным спросом, там любят и йогурты, и айран, каймак. Также очень часто используют при приготовлении блюд брынзу и различные сорта



сыров.



Традиционно утро в турецких домах начинается с ароматного чая - это национальный напиток жителей страны. Особой популярностью пользуется яблочный чай. Не меньше чая турки любят кофе, и умеют его готовить очень хорошо.



Турецкие сладости неисчислимы: "плетеный тюрбан", "женское бедрышко", "соловьиное гнездо", "палец визиря"... Самая известная - баклава (тонкие коржи, посыпанные орехами и залитые сахарным сиропом). Турецкие пудинги (мухаллеби) готовят на молоке с крахмалом, рисовой мукой, лимонами, куриной грудкой - но без яиц и масла. Неплоха и лохма - обжаренные кусочки дрожжевого теста с сиропом. Что уж говорить про знакомые нам лукум, халву, марципан. Все это подается вместе с напитками.





Кухня эпохи Османской империи



Сведения об авторе работы:

Папмейн Кира Сергеевна, дата рождения 09 августа 2007 года.

Ученица Гимназии №5, 1»Б» класса.

Мама – Колова Елена Александровна,

Папа-Папмейн Сергей Анатольевич.

Домашний адрес: Г. Сочи, ул. 50 лет СССР, д.12, кв.3

Телефон: 8-918-405-17-14